



Aperitivo

**Precio 38€
IVA incluido**

Salmorejo con tomates ecológicos de la comarca con tartare de sardina ahumada y huevo de codorniz.

Entrantes

Tataki de ciervo de nuestras sierras con setas y hongos de temporada en vinagrillo.

Crema de verduras de temporada con salteado de matanza, picatostes y aceite de piñones.

Croquetón de rabo de toro, base de cous cous y salsa de su estofado.

Segundo a elegir

Lomo de trucha del río Borosa al horno con sus huevas y verduritas salteadas.

O

Cordero segureño a baja temperatura con terminado crujiente en jasper y salsa española.

Postre

Torrija caramelizada de pan brioche, dulce de leche, helado de leche merengada y paparajotes.

Pan y 2 bebidas incluidas.